

Schweine-Lendchen im Wirsing-Mantel mit Kartoffel-Talern

Für zwei Personen

1 Schweinelendchen, à 300 g	100 g Kalbfilet	30 g Speck, am Stück
250 g mehligk. Kartoffeln	100 g weiße Champignons	1 Wirsing
1 Schalotte	1 weiße Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie
1 Bund Salbei	1 Muskatnuss	100 g Crème-fraîche
1 Ei	3 EL Weißwein	2 EL Weinbrand
150 ml brauner Kalbsfond	100 ml Schlagsahne	Sonnenblumenöl, Butter
Stärkemittel, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Schweinelendchen waschen und trockentupfen. Etwas Öl erhitzen, das Fleisch darin kurz von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Crème-fraîche und einem Eigelb vermengen. Die Wirsingblätter waschen und kurz in heißem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und die Mittelrippen entfernen. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, die Champignons mit den Schalottenwürfeln darin dünsten lassen. Die Pilzmischung mit der Kalbfleischmasse vermengen, den Weinbrand zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Die Wirsingblätter nebeneinander legen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, das Schweine-Fleisch darauf legen und die überhängenden Blätter um das Fleisch wickeln. Die Schweinelende in den Backofen legen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Für die Sauce den Kalbsfond zum Kochen bringen, die Schlagsahne und den Weißwein hinzufügen und so lange einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Den Salbei zupfen, fein hacken und ebenfalls zugeben. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Die Petersilie vom Stiel zupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit dem Speck und den Zwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Ein Backpapier leicht mit Stärke bestäuben. Die Masse zu einer Rolle formen und auf dem Backpapier in Form bringen. Die Rolle in Scheiben schneiden und diese in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldgelb braten. Die Schweinelende aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce und den Kartoffeltalern auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Kandler am 19. Dezember 2012